

鳥取県の企業の魅力をリアルに体感しよう!

とりふるP
最大600P
もらえる!

企業見学 バスツアー for 鳥取大学



おいしい
昼食付き!



日時 **8/8(火)** 締切 **8/1(火)**
定員 **先着20名 (全学年対象)**

参加無料
私服OK

申込先・問合せ

地域連携推進室(担当: 山下)
【アドレス】 tyamashita@tottori-u.ac.jp
【電話】 0857-31-6028

右のQRコードから
お申込みください



見学先企業

01

漁業/水産養殖業
弓ヶ浜水産(株)



02

食品メーカー
(株)角屋食品



03

食品メーカー
千代むすび酒造(株)



主催: (公財) ふるさと鳥取県定住機構・鳥取大学



時間	訪問先	住所
8:30	鳥取大学発	鳥取市湖山町南4丁目101
10:20-11:50	弓ヶ浜水産(株)	境港市竹内団地205
12:00-13:15	御食事処 弓ヶ浜 (昼食)	境港市竹内団地209
13:20-14:50	(株)角屋食品	境港市竹内団地62
15:00-16:00	千代むすび酒造(株)	境港市大正町131
18:00	鳥取大学着	

見学先企業紹介

漁業/水産養殖業 弓ヶ浜水産(株)



鳥取県のブランド魚
「境港サーモン」を
一緒に育てましょう

養殖事業と水産加工事業を行っています。水産加工事業は、自社で養殖魚の加工と、輸入水産物の加工も行っています。2015年3月に移働した本社工場では、最新の設備と品質管理の徹底により高品質の製品の生産が可能になりました。卵から加工品の販売までを自社で一貫して行っていることも当社の強みです。

食品メーカー (株)角屋食品



価値を創造し
世界を変え
郷土に貢献する

食品添加物は一切使わず、境港産、山陰産の原材料を使い、一つひとつ丁寧に手作業で生産することにこだわりを持って、鳥取県の味を世界へ向けて発信しています。フライや煮付け、つまみなど様々な商品がある中で、近年力を入れているのは“アジフライ”です。お客様に「今まででいちばん美味しい」と言っていただけるアジフライを目指し、日々試行錯誤しながら最良のものを開発しています。

食品メーカー 千代むすび酒造(株)



「お役に立つ」を念頭にして
「本物」「安心」「健康」
をテーマとして酒造りをしています

素晴らしい恵まれた山陰の自然が酒蔵となり、地元のしっかりと目の届く「本物で安心」な原料を使用し、微生物が醸す「発酵食品（日本酒、焼酎、梅酒、醤油、酒粕、甘酒、漬等々）」を通じて、全世界の人々が「健康」になることを願っています。「ありがとう感謝の心」で、「共に学び、成長し」「お客様満に喜んで頂けるお役に立つ蔵元」を目指しています。

情報満載！鳥取県公式アプリ とりふる



とりふるは「鳥取県」の情報が「満載(FULL)」のアプリです。就職情報等を配信しています。

iosはこちら



Androidはこちら



イベント参加で電子マネーに交換可能な
とりふるポイントもらえる！
(1ポイント=1円)